

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**  
Wersja arkusza: **X**

**T.10-X-19.01**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2019**  
**CZĘŚĆ PISEMNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

### Zadanie 1.

Która z wymienionych placówek jest punktem gastronomicznym?

- A. Bistro.
- B. Smażalnia.
- C. Jadłodajnia.
- D. Bar mleczny.

### Zadanie 2.

Zakładami gastronomicznymi typu zamkniętego są

- A. kawiarnie i cukiernie.
- B. bary kawowe i smażalnie.
- C. stołówki i bufety pracownicze.
- D. winiarnie i bary szybkiej obsługi.

### Zadanie 3.

Okres cofnięcia zamówienia	Koszty wynikające z anulowania zlecenia organizacji imprezy okolicznościowej
Na 30 dni i więcej dni roboczych przed imprezą.	Nie są ponoszone żadne koszty.
Na 16 do 29 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 30% kosztów oszacowania imprezy.
Na 11 do 15 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 60% kosztów oszacowania imprezy.
Na 5 do 10 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 80% kosztów oszacowania imprezy.
Na mniej niż 5 dni roboczych przed imprezą.	Pobiera się 100% kosztów oszacowania imprezy.

Na podstawie informacji zawartej w tabeli, wskaż ile dni przed terminem organizacji przyjęcia okolicznościowego zleceniodawca może wycofać się z jej organizacji bez ponoszenia kosztów?

- A. 5 dni.
- B. 10 dni.
- C. 20 dni.
- D. 30 dni.

### Zadanie 4.

Na jaką kwotę kelner powinien wystawić rachunek za 16 zestawów obiadowych, jeżeli cena gastronomiczna brutto jednego zestawu obiadowego wynosi 31,00 zł, a zakład udzielił 20% rabatu od kwoty końcowej?

- A. 396,80 zł
- B. 496,00 zł
- C. 793,60 zł
- D. 992,00 zł

### Zadanie 5.

Planując menu na przyjęcie weselne należy przede wszystkim wziąć pod uwagę

- A. wyposażenie magazynów.
- B. liczbę miejsc parkingowych.
- C. sezonowość i dostępność surowców.
- D. skład chemiczny i kaloryczność produktów.

### Zadanie 6.

Oficjalne toasty na przyjęciach okolicznościowych wznoszone są

- A. likierem.
- B. koniakiem.
- C. winem deserowym.
- D. winem musującym.

### Zadanie 7.

Zgodnie z zasadami ustawiania potraw na bufecie obiadowym bezpośrednio po zupach należy ustawić

- A. zimne przekąski.
- B. dania główne.
- C. desery.
- D. owoce.

### Zadanie 8.

Przestawiony w tabeli opis wskazuje, że podczas przyjęcia zasiadanego zastosowano obsługę serwisem

- A. niemieckim.
- B. francuskim.
- C. angielskim.
- D. rosyjskim.

<b>Sposób obsługi</b>
<i>Potrawy zimne oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe ustawia się na stole bankietowym. Dania gorące są przygotowywane w kuchni i podawane uczestnikom po rozpoczęciu przyjęcia.</i>

### Zadanie 9.

Określenie *finger food* dotyczy

- A. sposobu rozdrabiania surowych ziemniaków.
- B. sposobu rozdrabiania świeżych ziół.
- C. rodzaju dań zasadniczych.
- D. rodzaju mini zakąsek.

### Zadanie 10.

Termin lunch roboczy w gastronomii międzynarodowej oznacza

- A. podwieczorek.
- B. śniadanie.
- C. kolację.
- D. obiad.

### Zadanie 11.

Które sztucce należy przygotować do konsumpcji przedstawionego na rysunku deseru?

- A. Widelec stołowy duży, nóż stołowy średni.
- B. Widelec stołowy średni, nóż stołowy średni.
- C. Widelec stołowy duży, łyżkę stołową średnią.
- D. Widelec stołowy średni, łyżkę stołową średnią.



### Zadanie 12.

Ile zimnych i ciepłych przekąsek należy zaplanować dla jednego gościa na przyjęcie koktajlowe?

- A. 2÷3 przekąski zimne i 1÷2 przekąski gorące.
- B. 3÷4 przekąski zimne i 1÷2 przekąski gorące.
- C. 4÷5 przekąsek zimnych i 2÷3 przekąski gorące.
- D. 5÷7 przekąsek zimnych i 2÷3 przekąski gorące.

### Zadanie 13.

Którą szczególnie ważną informację powinno zawierać zamówienie pięciodniowego pobytu w hotelu dla grupy turystów z Izraela?

- A. Aranżację wystroju sali konsumenckiej.
- B. Zalecenia specjalistów od żywienia.
- C. Zaplanowane atrakcje turystyczne.
- D. Preferencje żywieniowe gości.

### Zadanie 14.

Celem wprowadzenia przez restaurację oferty *Happy Hours* jest

- A. skrócenie czasu pracy restauracji oraz serwowanie wykwintnych napojów.
- B. wydłużenie czasu pracy restauracji oraz serwowanie wykwintnych potraw.
- C. obniżenie cen potraw i napojów przy zamówieniach grupowych.
- D. obniżenie cen potraw i napojów w określonych godzinach.

### Zadanie 15.

Wewnętrznym środkiem reklamy stosowanym przez restaurację **nie jest**



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 16.

Który zestaw kolejnych reakcji klienta wobec produktu określa koncepcja promocyjna AIDA?

- A. Przygotowanie, przeprowadzenie, rozbudzenie, sprawdzenie.
- B. Podział, przygotowanie, przeprowadzenie, sprawdzenie.
- C. Identyfikacja, zainteresowanie, promocja, działanie.
- D. Uwaga, zainteresowanie, pragnienie, działanie.

### Zadanie 17.

W zakładzie gastronomicznym mogą krzyżować się drogi

- A. surowców i półproduktów.
- B. surowców i gotowych potraw.
- C. czystych naczyń kuchennych i gości.
- D. czystych naczyń kuchennych i półproduktów.

### Zadanie 18.





Przedstawiony piktogram informuje, że restauracja

- A. nie jest przystosowana dla osób poruszających się na wózku inwalidzkim.
- B. nie jest przystosowana dla osób niewidomych i głuchoniemych.
- C. przystosowana jest dla osób niewidomych i głuchoniemych.
- D. przystosowana jest dla osób niepełnosprawnych ruchowo.



### Zadanie 19.

Który rodzaj stołu wskazany jest na uroczystą kolację zasiadaną dla 10 osób?

Konfiguracja stołów			
			
A.	B.	C.	D.

### Zadanie 20.

Do wykańczania wnętrza rustykalnych w restauracjach **nie należy** stosować

- A. drewna
- B. kamienia.
- C. surowej cegły.
- D. blachy ryflowanej.

### Zadanie 21.

Ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi przyjęcia bufetowego dla 160 gości, jeżeli na jednego kelnera przypada dziesięciu gości?

- A. 14 kelnerów.
- B. 15 kelnerów.
- C. 16 kelnerów.
- D. 17 kelnerów.

### Zadanie 22.

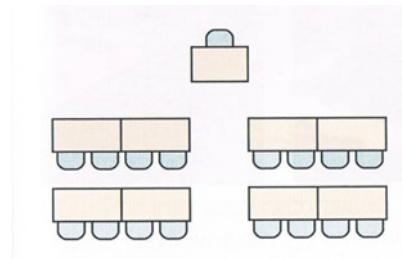
Moltony, obrusy i serwety płócienne dla gości należy przygotować na bankiet

- A. angielski.
- B. zasiadany.
- C. typu koktajl party.
- D. typu lampka wina.

### Zadanie 23.

Którą konfigurację ustawienia stołów konferencyjnych przedstawiono na rysunku?

- A. Teatralną.
- B. Podkowę.
- C. Klasową.
- D. Wyspę.



### Zadanie 24.

Łyżkę do zupy oraz widelec układa się stroną wypukłą do góry na przyjęciach dyplomatycznych organizowanych

- A. w Polsce.
- B. w Anglii.
- C. we Francji.
- D. we Włoszech.

### Zadanie 25.

Na rysunku przedstawiono

- A. bema nastawny.
- B. brytfankę do pieczenia.
- C. podgrzewacz do potraw.
- D. wanienkę do gotowania ryb.



### Zadanie 26.

Które urządzenie służy do podgrzewania wody na bufetach z napojami gorącymi?

- A. Saturator bufetowy.
- B. Kocioł warzelny.
- C. Termos.
- D. Warnik.

### Zadanie 27.

W którym kieliszku należy serwować białe wino?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 28.

Ile dyspenserów do soku o pojemności 20 litrów każdy należy zaplanować przy jednoczesnej ekspedycji 2 200 porcji napoju, jeżeli jedna porcja tego napoju ma pojemność 200 ml?

- A. 10 szt.
- B. 12 szt.
- C. 22 szt.
- D. 30 szt.

### Zadanie 29.

#### Menu przyjęcia zasiadanego

Tatar z łososia norweskiego z czerwonym kawiozem i jajkiem przepiórczym na grzance  
Zielone szparagi zapiekane w szynce parmeńskiej  
Krem borowikowy z bitą śmietanką i serowymi kluseczkami  
Pierś z indyka z sosem porzeczkowym, podana z ryżem jaśminowym i jarzynami z pary z ziołami  
Wino wytrawne białe  
Woda mineralna niegazowana

Które nakrycie stołu należy zaplanować do przedstawionego w tabeli Menu przyjęcia zasiadanego?



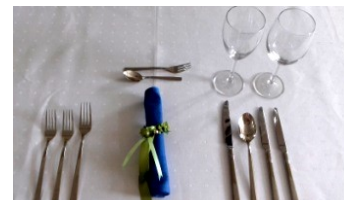
A.



B.



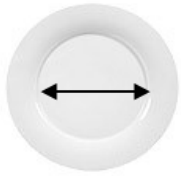
C.



D.

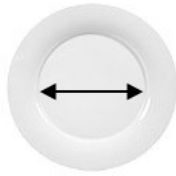
### Zadanie 30.

Który talerz należy zaplanować do konsumpcji pasztecika drożdżowego podawanego jako dodatek do zupy czystej?



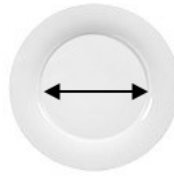
28 cm

A.



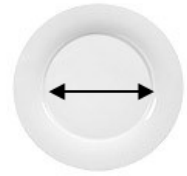
26 cm

B.



17 cm

C.



11 cm

D.

### Zadanie 31.

Które z urządzeń należy wykorzystać do przygotowania lodu konsumpcyjnego?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 32.

Korzystając z informacji podanych w tabeli, oblicz ile litrów zupy krem z cukinii należy sporządzić na przyjęcie dla 80 osób.

- A. 16,00 litrów.
- B. 18,00 litrów.
- C. 17,50 litra.
- D. 19,50 litra.

Wielkość 1 porcji zupy	
Zupa krem	200 ml
Zupa czysta	250 ml
Zupa zagęszczana	450 ml

### Zadanie 33.

Korzystając z informacji podanych w tabeli, oblicz ile jaj należy zaplanować do sporządzenia 25 porcji omletu.

- A. 10 sztuk.
- B. 25 sztuk.
- C. 50 sztuk.
- D. 100 sztuk.

Normatyw surowcowy na 1 porcję omletu	
Składniki	Ilość [g]
Jaja (1 jajo = 50 g)	100
Mleko	10
Masło	100



**Zadanie 34.**

Oblicz cenę netto jednej butelki rumu zakupionej w cenie 45,00 złotych brutto, jeżeli wartość podatku VAT dla napojów alkoholowych wynosi 23%.

- A. 10,35 zł
- B. 23,00 zł
- C. 36,59 zł
- D. 55,58 zł

**Zadanie 35.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji soku pomarańczowego wiedząc, że koszt surowca wynosi 2,00 zł, a marża 300%.

- A. 4,00 zł
- B. 6,00 zł
- C. 8,00 zł
- D. 9,00 zł

**Zadanie 36.**

Cena gastronomiczna brutto jednej porcji zestawu warzyw grillowanych wynosi 12,00 złotych. Oblicz wysokość marży, jeżeli koszt zakupu surowców potrzebnych do sporządzenia 10 porcji tej potrawy wynosi 30,00 złotych.

- A. 100%
- B. 200%
- C. 300%
- D. 400%

**Zadanie 37.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji wina o pojemności 100 ml, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 0,7 litra wynosi 14,00 zł, marża gastronomiczna 50%, a podatek VAT 23%.

- A. 3,07 zł
- B. 3,69 zł
- C. 21,48 zł
- D. 25,83 zł

### Zadanie 38.

#### Kalkulacja kosztów 1 porcji surówki z owoców mieszanych

Surowiec	Ilość [g]	Cena jednostkowa [zł/kg]	Wartość [zł]
Pomarańcze	80	5,00	
Banany	60	5,00	?
Jabłko	40	6,00	
Kiwi	20	4,00	
Ciemne winogrona	10	10,00	
Miód	4	60,00	
Orzechy włoskie	44	20,00	
		Razem	

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz koszt bananów potrzebnych do sporządzenia 5 porcji surówki z owoców mieszanych.

- A. 0,30 zł
- B. 1,50 zł
- C. 11,20 zł
- D. 11,50 zł

### Zadanie 39.

Korzystając z tabeli określ, która oferta organizacji przyjęcia gwarantuje najniższe koszty konsumpcji na 1 osobę.

Kalkulacja kosztów organizacji przyjęcia dla 50 osób				
	Oferta 1	Oferta 2	Oferta 3	Oferta 4
Wynajem sali	250,00 zł	300,00 zł	250,00 zł	300,00 zł
Parking	50,00 zł	250,00 zł	50,00 zł	250,00 zł
Koszt konsumpcji	3 825,00 zł	3 600,00 zł	3 375,00 zł	4 050,00 zł
Zespół muzyczny	550,00 zł	550,00 zł	500,00 zł	550,00 zł
Dekoracja	250,00 zł	150,00 zł	200,00 zł	150,00 zł
Razem	?	?	?	?
	A.	B.	C.	D.

### Zadanie 40.

Aplikacja *Server Paging System* zawarta w systemie LRS służy do bezprzewodowej komunikacji pomiędzy

- A. kelnerem a gościem.
- B. kelnerem a kucharzem.
- C. kelnerem a właścicielem restauracji.
- D. kelnerem a menadżerem gastronomii.